

FARFALLE COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 2 colheres de chá de amido de milho
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 cebola pequena cortada em cubos
- 1 gomo de linguiça calabresa cortada em cubos pequenos
- 2 xícaras de leite
- 50 g de presunto picado
- 1 lata de milho escorrido
- 250 g de macarrao tipo farfalle (gravatinha)
- 1 cubo de caldo de bacon

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, derreta 1 colher de margarina em fogo médio e doure a cebola.

Junte a linguiça calabresa e refogue por 2 minutos. Ferva 1 xícara de leite e dissolva o caldo de bacon, junte ao refogado.

dissolva o amido de milho no leite restante, junte ao refogado e cozinhe mexendo sempre até engrossar, misture o milho e reserve.

cozinhe o macarrao e coloque em uma travessa.

Misture o restante da margarina e cubra com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51236-farfalle-com-calabresa.html>